# Philco




MANUAL DE INSTRUÇÕES

**FRITADEIRA AIR FRY OVEN PFR2200P**

Philco


## INTRODUÇÃO
01 RECOMENDAÇÕES
01 CUIDADOS DIÁRIOS
03 SÍMBOLOS
03 ATERRAMENTO
04 COMPONENTES
05 PAINEL DE CONTROLE

## INSTALAÇÃO
06 PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO
06 DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO
06 ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

## OPERAÇÃO
08 USANDO AS ASSADEIRAS PERFURADAS
09 USANDO O CESTO
10 UTILIZANDO O PRODUTO
12 FUNÇÃO PRÉ-PROGRAMADA
12 TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS
13 FUNÇÃO REAQUECER
14 FUNÇÃO BOLO
14 FUNÇÃO PIZZA
15 FUNÇÃO DESIDRATAR
16 TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS

18 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

19 PROBLEMAS X CAUSAS X SOLUÇÕES

22 RECEITAS




# Philco

## PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

**O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



LEIA O MANUAL

## ⚠ ATENÇÃO

É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF), entre em contato com o nosso SAC em horário comercial. **SAC PHILCO: (47) 3431-0499**



ASSISTA AO VÍDEO INSTRUTIVO

## RECOMENDAÇÕES

**Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:**



**Nota:** Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



**Atenção / Cuidado:** Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.



**Importante / Aviso:** Recomendações que garantem a segurança do usuário



**Dica:** Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

## CUIDADOS DIÁRIOS

•Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.

•Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.

•Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.

•Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.

•Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.

•Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

•Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.

## CUIDADOS DIÁRIOS

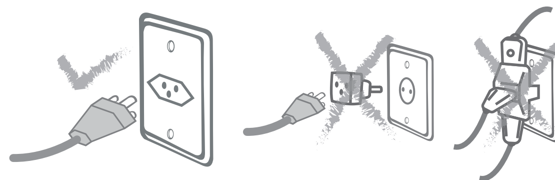
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
- Não colocar pedaços muito grandes de alimentos dentro do aparelho.
- Não cobrir o aparelho. Isso pode causar o superaquecimento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

## SÍMBOLOS


Superfície quente

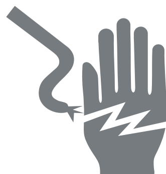
## ATERRAMENTO

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.



**Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.**

### ⚠ ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- **Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

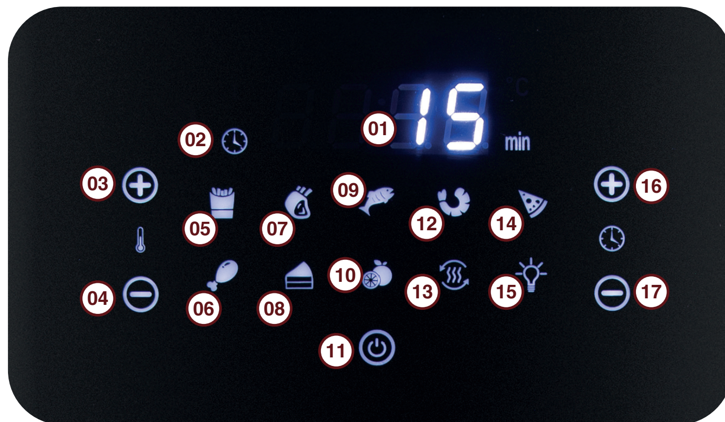
## COMPONENTES




Imagens meramente ilustrativas

## PAINEL DE CONTROLE

**01 -** Visor digital
**02 -** Função Timer ativada
**03 -** Função regular temperatura para mais quente
**04 -** Função regular temperatura para menos quente
**05 -** Função batata frita
**06 -** Função aves
**07 -** Função carne
**08 -** Função bolo
**09 -** Função peixe
**10 -** Função desidratar
**11 -** Botão Liga / Desliga
**12 -** Função frutos do mar
**13 -** Função reaquecer
**14 -** Função pizza
**15 -** Lâmpada interna (Ligar / Desligar)
**16 -** Função regular tempo de preparo para mais
**17 -** Função regular tempo de preparo para menos




Imagens meramente ilustrativas

## PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança seja ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER DIGITAL" com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

**1.**Remova toda a embalagem.
**2.**Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
**3.**Limpe **o cesto** e o **coletor de resíduos** por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.



•Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.
•Na primeira utilização o antiaderente deve ser untado com óleo e o produto deve ser ligado na temperatura mínima por aproximadamente dois minutos, quando esfriar, lavar e enxugar novamente.
•Após esse processo, o produto poderá ser usado, nas próximas utilizações não é preciso untar.

Imagens meramente ilustrativas

## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor. Não ligar o produto por muito tempo quando estiver vazio, isso pode danificar o antiaderente.



Não encha o coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.
Ao utilizar o aparelho não obstruir a saída de ar, nem colocar próximo a materiais não resistentes ao calor.

Manter uma distância de 10 cm em todas as laterais do produto de móveis e paredes.



Este produto não foi desenvolvido para ser embutido em móveis planejados ou ser colocado dentro de nichos. A utilização de aparelho nessas condições pode ocasionar o mal funcionamento e queima do produto.




Imagens meramente ilustrativas

## USANDO AS ASSADEIRAS PERFURADAS

• Pode-se usar uma assadeira uma por vez ou duas ao mesmo tempo para preparar dois tipos de alimentos, ou também distribuir o mesmo tipo de alimento em duas partes.

• Sempre que for usar o aparelho desta forma, utilize o coletor de resíduos em baixo para que toda gordura e resíduos não caia na fritadeira e facilite a limpeza.

• Distribua os alimentos de forma uniforme em cada bandeja

• Encaixe as assadeiras nas frestas laterais e deslize para dentro do produto (como se estivesse encaixando uma gaveta).

•Alterne as bandejas durante o preparo pois os alimentos da bandeja de cima vão dourar mais rápido;





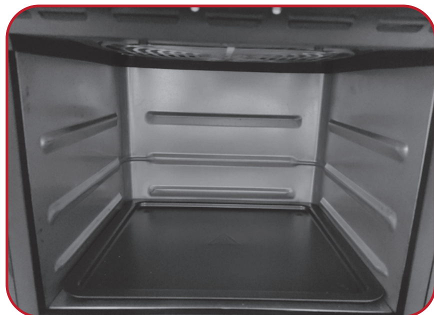

Sempre coloque o alimento mais gorduroso na assadeira de baixo para evitar que a gordura pingue no alimento menos gorduroso. Exemplo: ao preparar coxinhas da asa de frango e batata frita ao mesmo tempo, coloque as coxinhas da asa de frango na assadeira perfurada de baixo e a batata frita na assadeira perfurada superior.

## USANDO O CESTO

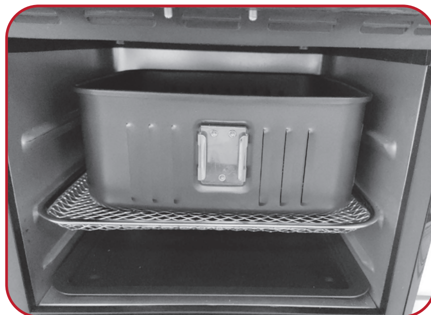
- Encaixe o coletor de resíduos no fundo do aparelho;
- Encaixe umas das assadeiras perfuradas no centro da fritadeira;
- Coloque o cesto sobre a assadeira perfurada;
- Remova a alça do cesto;
- Feche a porta da fritadeira, ligue o aparelho na tomada e inicie o processo de preparo dos alimentos.



Removendo o clip que trava a alça



Coletor de Resíduos



Usando o cesto



Para remover a alça do cesto desprenda a presilha da alça, aperte a alça com força e remova a alça.



Removendo a alça

Imagens meramente ilustrativas

**1.** Ao ligar o produto na tomada ele fará um sinal sonoro **BIP** indicado que o produto está ligado na energia elétrica;
**2.** A luz ⏻ ficará acessa no painel digital;
**3.** Clique em ⏻ para habilitar o painel e todas as luzes acenderem;
**4.** Regule a temperatura de 80°C à 200°C, clicando em **+** ou **-** onde aparece a indicação de 🌡;
**5.** Regule o tempo de funcionamento que pode ser de até 90 minutos em **+** ou **-** onde aparece a indicação de ⏲;
**6.** Ou escolha uma das funções pré-programadas representadas pelos ícones de alimentos, nessas funções o tempo e a temperatura já estão definidos;
**7.** Toque no botão ⏻;



Se desejar preaqueça o aparelho por 3 ou 5 minutos antes de iniciar o preparo dos alimentos.

**8.** Coloque os alimentos espalhados de forma uniforme nas assadeiras perfuradas, ou no cesto.
**9.** Encaixe as assadeiras na Air Fry. Se estiver usando o cesto encaixe uma assadeira perfurada na Air Fry e coloque o cesto sobre a assadeira e em seguida remova a alça do cesto.
**10.** Não esqueça de encaixar no fundo da Air Fry o coletor de resíduos pois todo o excesso de óleo dos alimentos escorre para o coletor de resíduos.
**11.** Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer durante o preparo. Esse processo pode ser realizado utilizando uma pinça ou se o preparo for no cesto simplesmente sacudindo os alimentos no cesto.



AAo abrir o aparelho para virar ou sacudir os alimentos a Air Fry continuará ligada, cuidado para não queimar as mãos sempre utilize luvas térmicas. Fique atento se a alça do cesto está travada antes de sacudi-lo.



As assadeiras perfuradas são ideais para preparos carnes, frango, peixe ou também para porções pequenas de batata frita, são ótimas para preparar pão de queijo, empanados e desidratar frutas.



O cesto tem uma capacidade maior devido sua profundidade, é ideal para o preparo de porções de batata e petiscos tamanho família. E para alimentos que precisam ser chacoalhados durante o tempo preparo.

**12.** Ao final do preparo, o aparelho iniciará o desligamento tardio, ficará funcionando somente o ventilador (quando o aparelho estiver aquecendo o símbolo ○ ficará piscando se estiver somente o ventilador ligado sem aquecimento o símbolo ○ ficará apenas acesso sem piscar), após alguns segundos o ventilador para de funcionar e o aparelho emitirá um som de sinalizando que o produto desligou e a palavra **OFF** aparece no visor digital.



Caso deseje desligar o aparelho imediatamente apenas toque e segure o botão ⏻ por 4 segundos no painel digital e ele desligara imediatamente.

**13.** Quando uma porção de alimentos estiver pronta, aguarde 5 min para iniciar um novo preparo.







Imagens meramente ilustrativas

## FUNÇÃO PRÉ-PROGRAMADA

•Para iniciar uma função pré-programada, clique na função escolhida ela começará a piscar e começará o preparo automaticamente em 4 segundos.
•Caso deseje o início imediato da função clique na função escolhida e em seguida clique em ⏻ , o preparo iniciará imediatamente;



Caso escolha uma função pré-programada e quiser mudar para outra função pré-programada, basta tocar na nova função escolhida que a anterior irá cancelar automaticamente e se iniciará a nova função.

## TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

| BOTÃO | TEMPERATURA (ºC) | TEMPO PADRÃO (min.) | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|
| | 200 | 15 | 200 ~400g |
| | 175 | 20 | 500g |
| | 165 | 15 | 450g |
| | 160 | 12 | 500g |
| | 180 | 8 | 150 ~400g |

## TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

| BOTÃO | TEMPERATURA (ºC) | TEMPO PADRÃO (min.) | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|
| | 185 | 40 | 700g |
| | 160 | 30 | 450g |
| | 30 | 120 | 2 grades |
| | 115 | 12 | 450g |



As teclas pré-programadas iniciam com uma temperatura e tempo padrão, porém estes parâmetros podem ser ajustados nas teclas + e - antes do início do preparo, conforme gosto pessoal.

## FUNÇÃO REAQUECER

- O produto possui uma função reaquecer alimentos representada no painel digital pelo ícone ;
- Essa função tem o tempo pré-definido de 12 min e a temperatura de 115°C.
- A função reaquecer é ideal para reaquecer alimentos já preparados na Air Fry antes de servi-los.

## FUNÇÃO BOLO

•Para a função bolo representada pelo ícone , é necessário o uso de uma forma ou refratário forneável para assar a massa.
•A forma ideal de assar um bolo na Air Fry é colocar a assadeira perfurada no encaixe do meio da air fry e a forma de bolo sobre a assadeira perfurada.
•Use uma forma de no máximo 20 cm.



Não use formas maiores que 20 cm pois podem danificar o produto.



A Air Fry é ideal para fazer bolos pequenos, cupcakes e muffins, coloque forminhas individuais sobre as assadeiras perfuradas e use a função pré-programada Bolo para assar essas receitas.




Imagens meramente ilustrativas



## FUNÇÃO PIZZA

•Para a função pizza representada pelo ícone é necessário usar um papel manteiga ou as assadeiras.
•Essa função é ideal para o preparo de mini pizzas.
•Caso queira preparar uma pizza do tamanho da assadeira perfurada o tempo de preparo deverá ser ajustado.

## FUNÇÃO DESIDRATAR

**Preparação:** para desidratar os alimentos é indicado que eles estejam frescos e saudáveis e em bom estado de conservação. Antes de colocá-los na FRITADEIRA AIR FRY OVEN é necessário higienizá-los e cortá-los em pedaços pequenos e uniformes. Quanto menor os pedaços, mais rápido será o tempo para desidratar o alimento.

**Branqueamento:** alguns alimentos necessitam de um pré-preparo antes de iniciar a desidratação. Os vegetais em geral e algumas frutas, contém uma enzima que deve ser desativada antes para não afetar a qualidade, cor, sabor e valor nutricional. Estes alimentos devem ser cozidos por 1-5 min em água quente ou vapor. Em seguida devem ser colocados em um recipiente com gelo para esfriarem. Exemplo: brócolis, couve-flor, cenoura, etc.



Algumas frutas oxidam depois de cortadas por isso devem ser deixadas de molho em uma vasilha com o suco de um limão com um litro de água para evitar que escureçam. Exemplos: maçãs, peras, etc.

**Desidratar:** selecione a opção no [ícone], o painel irá estar configurado para as configurações mínimas da função, portanto é necessário a escolha da opção desejada de acordo com o seu preparo. Pré-aqueça a FRITADEIRA AIR FRY OVEN, em seguida distribua os alimentos de maneira uniforme e devidamente espaçados na grelha, por fim inicie o processo.



Imagens meramente ilustrativas



Para alimentos em pedaços muitos pequenos ou em cubos, utilize um papel manteiga na grelha para que os pedaços não caiam pelos furos da gelha.

**Armazenamento:** o alimento depois de desidratado pode ser conservado por um longo período de tempo. Armazene-o em potes ou recipientes hermeticamente fechados ou em lugares frescos e secos afim de evitar com que absorvam quaisquer umidade.

## TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS



A tabela são sugestões de tempo e temperatura estimados, os preparos podem variar de acordo com o tamanho, tipo de alimento utilizado e resultado esperado. Caso ache necessário ajuste o tempo e temperatura para o seu gosto.

| FRUTAS | FORMATO | PRÉ TRATAMENTO | TEMPERATURA | TEMPO |
|---|---|---|---|---|
| Bananas | Fatias Finas | Descascar | 50-60°C | 8-10h |
| Laranjas | Fatias Médias | Lavar e Secar | 40-60°C | 6-10h |
| Maças | Fatias Finas | Branquear | 50-60°C | 6-12h |
| Mangas | Fatias Médias | Descascar | 60-80°C | 8-10h |
| Morangos | Fatias Finas | Lavar e Secar | 50-60°C | 7-15h |

## TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS

| VEGETAIS | FORMATO | PRÉ TRATAMENTO | TEMPERATURA | TEMPO |
|---|---|---|---|---|
| Alho | Fatias Finas | Descascar | 50-60°C | 6-8h |
| Beringela / Abobrinha | Fatias Finas | Lavar e Secar | 50-60°C | 4-14h |
| Cebola | Fatias Finas | Lavar e Secar | 50-60°C | 3-9h |
| Cenoura | Fatias Finas | Branquear | 30-60°C | 4-12h |
| Folhas | Folhas sem talo | Branquear | 40-60°C | 4-10h |
| Brócolis / Couve-flor | Pedaços Pequenos | Branquear | 30-60°C | 5-15h |

| ERVAS E ESPECIARIAS | FORMATO | PRÉ TRATAMENTO | TEMPERATURA | TEMPO |
|---|---|---|---|---|
| - | - | - | 30-60°C | 2-4h |

# LIMPEZA E MANUTEÇÃO



A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

**1.** Abrir o aparelho e retirar as assadeiras e/ou cesto.
**2.** Remover o coletor de resíduos do fundo do aparelho com cuidado para não derramar a gordura depositada nele.
**3.** Evite choques térmicos bruscos, colocando a cesta ou coletor quente em água fria, com o tempo pode danificar o antiaderente.



Para conservar a camada antiaderente, deve-se evitar esponjas de aço, que podem riscá-la e até removê-la. Não utilizar produtos abrasivos como saponáceos e evitar esfriar o antiaderente na água.

**3.**Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.
Se algum alimento grudar no antiaderente do cesto, do coletor ou nas grades das assadeiras perfuradas, recomenda-se deixá-lo de molho em água morna com detergente por alguns minutos e lavá-lo normalmente.



As assadeiras perfuradas podem ser lavadas com a ajuda de uma escova de lavar louça, removerá com maior facilidade todos os resíduos grudados.

## PROBLEMAS X CAUSAS X SOLUÇÕES

| PROBLEMA | CAUSA | |
|---|---|---|
| O Aparelho não funciona | A porta não está fechada corretamente. | Feche a porta |
| | O plug não está conectado corretamente na tomada. | Retire o Plug e conecte novamente na tomada |
| | A tomada está com defeito | Conecte em outra tomada |
| | Sem energia elétrica | Verifique a sua rede elétrica |
| | O dispositivo de segurança contra superaquecimento foi acionado. | Retire o produto da tomada, aguarde esfriar e ligue novamente. Caso o produto continue apresentando problema leve a uma assistência técnica autorizada |
| O fusível da rede elétrica de distribuição está desarmando | Muitos equipamentos elétricos conectados no mesma rede elétrica. | Reduza o número de equipamentos ligados na mesma rede elétrica |





## PROBLEMAS X SOLUÇÕES

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUÇÃO |
| --- | --- | --- |
| A comida não esta cozida uniformemente. | Diferentes tipos de comida com tempos de cozimento/ fritura diferentes sendo preparados ao mesmo tempo. | Prepare um tipo de alimento por vez. |
| | A programação de temperatura ou tempo baixa | Aumente o tempo ou temperatura |
| | A comida esta empilhada uma sobre a outra. | Espalhe a comida pelas as assadeiras pefuradas. Caso esteja utilizando o Cesto, agite o cesto para distribuir a comida. |
| A comida está ligeiramente queimada. | A temperatura selecionada é muito alta ou o tempo selecionado é muito alto. | Diminui a temperatura ou tempo |
| Durante o uso o produto apresenta um cheiro desagradável de fumaça. | O produto está sujo. | Siga as instruções de limpeza |
| | O produto foi ligado pela primeira vez. | No primeiro uso é comum ter um cheiro de fumaça , cheiro desaparece depois de alguns usos. |
| | Muita gordura ou óleo. | Remova o excesso de gordura ou óleo da fritadeira. |

# PROBLEMAS X SOLUÇÕES

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| Mensagem de erro: E1 ou E2. | Sensor com defeito. | Entre em contato com a assistência técnica. |

# BATATA BRAVA

**Ingredientes**
5 batatas descascadas e cortadas em cubos médios;
2 colheres de (sopa) de azeite;
1 colheres de (sopa) de  páprica picante;
Sal a gosto;
2 dentes de alho amassados;
2 ramos de alecrim;

**Modo de preparo:**
-Tempere as batatas com sal, páprica e azeite.
- Finalize com o alho e o alecrim.
- Disponha no cesto e leve na função pré-programada da air fryer oven por 45 minutos.
- Para ficarem bem douradas deixar por mais 15 minutos.
- No meio do processo, misture delicadamente as batatas.
Sirva com molho rose ou o molho de sua preferência.



Imagens meramente ilustrativas

# SUSPIROS

**Ingredientes**
6 claras;
400g açúcar de confeiteiro;
2 col. chá de suco de limão;
1 col. sopa de amido de milho;
Raspas de 1 limão.

**Modo de preparo:**
- Na batedeira, bater as claras até começar criar uma espuma, adicione o suco de limão e o açúcar aos poucos até triplicar de volume e você não sentir os cristais de açúcar.
- Por último misture suavemente o amido de milho e as raspinhas de limão.
- Com ajuda de um saco de confeiteiro e o bico pitanga, faça suspiros no formato que desejar e disponha na assadeira perfurada com papel manteiga. Leve ao forno 110ºC por 1h30 e depois desligue e deixe esfriar dentro da air fryer.



Imagens meramente ilustrativas

# TOMATE SECO

**Ingredientes**

1.5kg (cerca de 10 unidades de tomate italiano maduro);
5 colheres sopa de açúcar;
1 colher de chá de sal;
Orégano ou ervas secas a gosto
Azeite para conserva

**Modo de preparo:**

- Limpe os tomates, retirando todas sementes.
- Em uma tigela coloque os tomates e adicione o açúcar e o sal e misture.
- Nas assadeiras perfuradas, disponha os tomates lado a lado com a polpa virado para baixo e deixe descansar por 30min.
- Deixe escorrer bem o líquido e coloque dentro da air fryer.
- Programe a Air fryer para 160ºC por 30 minutos.
- Depois de frios, coloque os tomates em um pote higienizado de preferência esterilizado, junte as ervas secas de sua preferência e cubra com azeite. Feche bem e mantenha refrigerado.



Imagens meramente ilustrativas

# CHIPS DE BANANA

**Ingredientes**
Banana da terra verde

**Modo de preparo:**
•Fatie as bananas perpendicularmente em espessura fina;
•Seque-as com um papel toalha;
•Tempere com sal e pimenta a gosto;
•Distribua as fatias nas assadeiras perfuradas;
•Coloque na Air Fryer e ajuste o tempo para 160ºC por 20 minutos.



Imagens meramente ilustrativas

# CHIPS DE MAÇÃ

**Ingredientes**
Maçãs

**Modo de preparo:**

•Fatie as maçãs (FUJI ou GALA) em rodelas bem fininhas.
•Lave as rodelas e seque-as com papel toalha.
•Distribua as fatias uniformemente pela assadeira perfurada.
•Coloque dentro da air fryer.
•Selecione a função desidrata e ajuste a temperatura para 70ºC por 2 horas.



Imagens meramente ilustrativas

# CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

| ELETROPORTÁTEIS | |
|---|---|
| **Garantia legal*** | 90 Dias |
| **Garantia adicional** | 270 Dias |
| **Garantia total**** | 360 Dias |

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.
**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

•Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
•Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
•A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.
•Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site **www.philco.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0499**. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:
•O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
•Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
•O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
•O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
•Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
•O produto seja utilizado para fins não domésticos.
•Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
•Ausência ou adulteração do número de série.

Philco

**BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A**
Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOS PHILCO (47) 3431-0499



Philco

www.philco.com.br

06/20 3256-09-05 769143 Rev.0